

FORMULES UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE
(HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS)

Entrée/Plat ou Plat/Dessert: 19,50€

Entrée/Plat/Dessert: 23,50€

NOS ENTRÉES

Croq' chèvre, poulet et champignons

ou

Oeufs mayonnaise aux épices Colombo et noix et miel

NOS PLATS

Suprême de pintade, sauce foie gras et Coteau du layon
accompagné de légumes poêlés

ou

Dos de cabillaud sur crémeux de céleri et choux fleur rôti

ou

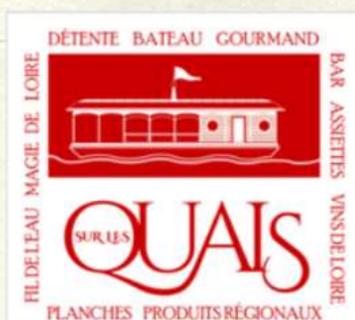
Risotto crémeux aux champignons et noisettes

NOS DESSERTS

Crème brûlée à la vanille maison

ou

Brownie au chocolat, noix de pécan et noisettes
servi avec de la crème Chantilly



LA CARTE

PRODUITS FRAIS ET CUISINE MAISON

NOS ENTRÉES

Croq' chèvre, poulet et champignons	5.50€
Oeufs mayonnaise aux épices Colombo et noix au miel	5.00€
Velouté de légumes du moment	6.50€

NOS PLATS

Suprême de pintade, sauce foie gras et Coteau du layon accompagné de légumes poêlés	18.00€
Dos de cabillaud sur crémeux de céleri et choux fleur rôti	18.00€
Risotto crémeux aux champignons et noisettes	15.00€
Gouline (spécialité de l'Anjou)	15.00€
Tourte à base de rillauds (poitrine de porc), champignons, échalotes, sauce à la Tomme d'Anjou accompagné d'une salade verte	

NOS DESSERTS

Crémet d'Anjou (mélange de crème fouettée et de blancs d'oeufs battus en neige)	6.50€
Accompagné d'un coulis de fruits rouges ou miel	
Crème brûlée à la vanille maison	6.00 €
Tarte tatin, note de Sechuan et citron vert (avec crème fraîche) supp. glace vanille +2€	7.50 €
Profiterole	7,50€
Chou maison, glace vanille, sauce chocolat, chantilly	
Pêche melba revisitée	7,50€
Glace bulgare, pêche, coulis de fruits rouges, chantilly	
Nos parfums de glaces	À PARTIR DE 2.50€
Demandez notre carte des glaces	
L'assiette 3 fromages	6.00€

NOS TAPAS MAISON (ASSORTIMENT DE PETITES ENTRÉES
VARIÉES, SERVIES À L'APERITIF)
PRODUITS FRAIS ET CUISINE MAISON

À PARTIR DE 17H30 EN SEMAINE, MIDI ET SOIR
LE WEEK-END

LA SÉLECTION DE VINCENT 26.50€

PLATEAU DE 4 ASSIETTES POUR
2 PERSONNES
(EN FONCTION DE LA FAIM !)

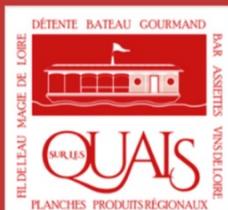
Gravelax au gin et pamplemousse et sa crème au wasabi
Oeufs mayonnaise aux épices Colombo et noix au miel
Croq' chèvre, poulet et champignons
Boulettes de boeuf sur crème de carotte au raz el hanout

ASSIETTE TAPAS SALÉES

Gravelax au gin et pamplemousse et sa crème wasabi	7.50€
Planche charcuterie (saucisson, rillettes de porc, jambon Serrano, terrines au canard et aux olives noires)	10.00€
Croq' chèvre, poulet et champignons	6.50€
Oeufs mayonnaise aux épices Colombo et noix au miel	6.00€
Boulettes de boeuf sur crème de carotte au raz el hanout	7.00€
Planche 3 fromages	10.00€
Bol de salade verte	2.70€

DESSERTS/CARTE DES GLACES

Brownie au chocolat, noix de pécan et noisettes servi avec crème Chantilly	6.50€
---	-------



Menu Angevin 25.00€ (+ 1 verre de vin rouge ou blanc)

ENTRÉES

Trio de galipettes (Chèvre, Rillettes de porc et Beurre d'ail)

ou

Rillettes de poissons de Loire au curry Maison

PLATS

GOULINE (SPÉCIALITÉ DE L'ANJOU)

rillauds, champignons, échalotes, sauce à la Tomme d'Anjou,
accompagné d'une salade verte

ou

Blanquette de volaille à la crème de bulle de Loire
Servi avec ses pommes de terre Grenaille

DESSERTS

Crémet d'Anjou accompagné d'un coulis de fruits rouges

ou

Coupe glacée agrumes et triple sec
(Sorbet citron vert gingembre, pamplemousse frais, Original Combier)

Bon appétit !





CARTE DES VINS

VIN AU VERRE 12CL / BOUTEILLE 75CL

LES BULLES

	VERRE	BOUTEILLE	
BULLE ROSÉE "SI IRRÉSISTIBLE"	5,50€	26,00€	
Cave Louis de Grenelle			
SAUMUR BRUT "IVOIRE"	5,50€	26,00€	
Cave Louis de Grenelle			
SAUMUR BRUT "SAPHIR"	5,80€	27,00€	
Cave Bouvet Ladubay			
PÉTILLANT NATUREL "PMG"	5,50€	26,00€	
Domaine Fouet			
CHAMPAGNE VINCENOT	-	65,00€	
Chateau de Parnay			

LES ROSÉS

	VERRE	BOUTEILLE	
SAUMUR ROSÉ - 2022	5,00€	24,00€	
Domaine Vadé			
CHINON ROSÉ 2021	5,00€	24,00€	
Domaine du Parc Saint Paul			
CABERNET D'ANJOU 2021	5,00€	24,00€	
Domaine de la Giraudière			

LES BLANCS

	VERRE	BOUTEILLE	
COTEAU DU LAYON 2021	5,00€	24,00€	
Domaine des Sablonnières			
SAUMUR BLANC - CUVÉE DES NERLEUX 2021	5,00€	24,00€	
Domaine de Nerleux			
SAUMUR BLANC - LA JOUVENCELLE 2021	5,80€	27,00€	
Domaine des Sanzay			
SAUMUR BLANC - CHEMIN DES MURS 2021	6,40€	29,00€	
Château de Parnay			
MUSCADET - MOUTON NOIR 2020	5,00€	24,00€	
Le Fay d'Homme			
SAUMUR BLANC - LES FRESNETTES 2019	6,50€	31,00€	
Château de Targé			



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



CARTE DES VINS

VIN AU VERRE 12CL / BOUTEILLE 75CL

LES ROUGES

	VERRE	BOUTEILLE	
SAUMUR CHAMPIGNY - LE PAGE 2021 Domaine de Rocheville	5,00€	24,00€	
SAUMUR CHAMPIGNY - PÉLO 2020 Le Petit Saint Vincent	5,80€	27,00€	
SAUMUR CHAMPIGNY - VIEILLES VIGNES 2020 Domaine des Sanzay	6,50€	31,00€	
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL - LES ROUILLÈRES 2020 Frédéric et Nathalie Mabileau	6,00€	28,00€	
CHINON ROUGE 2020 Domaine du Parc Saint Paul	6,00€	28,00€	

LES PREMIUMS

SAUMUR BLANC - LE CLOS D'ENTRE LES MURS 2017 Château de Parnay		95,00€	
SAUMUR CHAMPIGNY - LE CLOS DES MEUNIERS 2017 Château de Parnay		105,00€	



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



CARTE DES BOISSONS

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ (HONDURAS): COURT, ALLONGÉ, RISTRETTO	1,80€
DÉCAFÉINÉ	1,90€
GRAND CAFÉ	3,50€
CAFÉ NOISETTE	2,00€
PETIT CRÈME	2,00€
GRAND CRÈME	3,70€
CAPPUCCINO	3,70€
LAIT CHAUD	1,70€
CHOCOLAT CHAUD	3,40€
CHOCOLAT VIENNOIS	3,80€
CAFÉ VIENNOIS	3,80€
THÉ (DAMMAN): NOIR CEYLAN OP, THÉ VERT	
GUNDPOWDER, THÉ VERT À LA MENTHE DE TOUAREG, THÉ	
NOIR PARFUMÉ EARL GREY, THÉ NOIR PARFUMÉ FRUITS	
ROUGES, ROOIBOS PARFUMÉ CITRUS, TISANE VERVEINE	3,20€
SUPPLÉMENT LAIT	0,20€



LES BOISSONS CHAUDES AVEC ALCOOL

IRISH COFFEE	7,50€
BAILEY'S COFFEE	7,50€

LES EAUX

	50CL	100CL
EAU PLATE VITTEL	3,80€	5,50€
EAU GAZEUSE PERRIER FINES BULLES	3,80€	5,50€

LES BOISSONS FRAÎCHES SANS ALCOOL

SIROP À L'EAU (33CL)	2,70€
GRENADINE, MENTHE, PÊCHE, FRAISE, CITRON, CERISE	
DIABOLO (33CL)	3,70€
LIMONADE (33CL)	3,30€
COCA COLA, COCA COLA ZÉRO (33CL)	3,50€
PERRIER (33CL)	3,50€
FUZE TEA (25CL)	3,50€
SCHWEPPE'S AGRUMES, SCHWEPPE'S INDIAN TONIC (25CL)	3,50€
ORANGINA	3,50€
JUS DE FRUITS GRANINI (25CL)	3,50€
ORANGE, ABRICOT, ANANAS, POMME, FRAISE, TOMATE	
LAIT SIROP (25CL)	2,00€
SUPPLÉMENT SIROP / TRANCHE	0,20€



LES BIÈRES PRESSIONS ET BOUTEILLES

	25CL	50CL
PRESSIONS:		
PREMIUM (SAINT OMER) - 5%	3,50€	6,50€
GOUDALE DE SAISON - 7,2%	3,80€	7,40€
PANACHÉ	3,40€	6,40€
MONACO, PICON BIÈRE, BIÈRE SIROP	3,70€	7,20€
BOUTEILLES:		
BIÈRE CERISE LINDEMANS KRIEK (25CL) - 3,5%		4,20€
BIÈRE ROUSSE CORSENDONK (33CL) - 8%		5,50€
BIÈRE BIO LOCALE - LA GRANDE BLONDE PALE ALE (33CL) - 4,5%		5,50€
BIÈRE 1664 SANS ALCOOL (33CL)		3,50€
CIDRE BRUT LOÏC RAISON (27,5CL) - 4,5%		3,80€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



CARTE DES COCKTAILS

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

6,50€

VIRGIN MOJITO (20CL)

CITRON VERT, MENTHE, CASSONADE, 7UP

LE FUTREAU (20CL)

JUS DE FRAISE, JUS D'ANANAS, PURÉE DE FRAISE

LES COCKTAILS AVEC ALCOOL

COCKTAIL DES QUAIS (14CL)

GIN PURE FOLIE COMBIER, SIROP DE FRAISE, 7UP, CRÉMANT DE LOIRE

5,80€

SOUPE SAUMUROISE (14CL)

VERJUS, SIROP DE CITRON GLASCO, CRÉMANT DE LOIRE

5,80€

AMÉRICANO (16CL)

MARTINI ROUGE, CAMPARI, ORANGE, PERRIER

6,20€

SPRITZ (20CL)

APÉROL, ORANGE, PERRIER, CRÉMANT DE LOIRE

7,50€

CAÏPIRINHA (20CL)

CACHAÇA, CITRON VERT, CASSONADE

7,50€

MOJITO CLASSIQUE (20CL)

RHUM SAINT JAMES, CITRON VERT, MENTHE, CASSONADE, PERRIER

7,50€

MOJITO PASSION (20CL)

RHUM SAINT JAMES, CITRON VERT, MENTHE, CASSONADE, PERRIER, PURÉE DE FRUIT DE LA PASSION

7,80€

MOJITO FRAISE (20CL)

RHUM SAINT JAMES, CITRON VERT, MENTHE, CASSONADE, PERRIER, PURÉE DE FRAISE

7,80€

MOJITO SAUMUROIS (20CL)

RHUM SAINT JAMES, CITRON VERT, MENTHE, CASSONADE, CRÉMANT DE LOIRE

8,50€

GIN FIZZ (20CL)

PULCO CITRON, GIN BOMBAY, SCHWEPPE INDIAN TONIC, SIROP DE SUCRE DE CANNE

7,50€

GIN TONIC (20CL)

GIN BOMBAY, SCHWEPPE INDIAN TONIC, CITRON JAUNE

7,20€

CUBA LIBRE (25CL)

RHUM SAINT JAMES, COCA-COLA, CITRON VERT

7,20€

BLOODY MARY (20CL)

VODKA SMIRNOFF, JUS DE TOMATE, SEL DE CÉLERI, TABASCO

7,20€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



CARTE DES BOISSONS

LES APÉRITIFS

KIR PÉTILLANT (14CL)	5,00€
CASSIS, MÛRE, FRAMBOISE, PÊCHE	
KIR VIN BLANC (14CL)	4,70€
PORTO ROUGE (8CL) - 19%	5,00€
MARTINI BLANC / ROUGE (6CL) - 14,4%	4,00€
CAMPARI (6CL) - 25%	4,50€
RICARD (2CL) - 45%	3,00€
GUIGNOLET KIRSCH (6CL) - 17%	4,00€
GIN PURE FOLIE MAISON COMBIER (4CL) - 41%	5,00€

LES WHISKIES

PADDY - IRLANDE - 40% (4CL)	6,00€
NIKKA - JAPONAIS - 51,4% (4CL)	6,00€
JACK DANIEL'S N°7 - ÉTATS-UNIS - 40% (4CL)	7,00€
LAGAVULIN - ÉCOSSE - 43% (4CL)	8,00€

LES DIGESTIFS

RHUM HAVANA CLUB 3 ANS DOM PAPA - 40% (4CL)	5,50€
ROYAL COMBIER - 38% (4CL)	5,50€
L'ORIGINAL COMBIER TRIPLE ORANGE - 40% (4CL)	5,50€
VODKA SMIRNOFF - 37,5% (4CL)	5,50€
COGNAC ABK6 - 40% (4CL)	6,00€
BOURGOIN RAISIN - 38% (4CL)	7,00€
CHARTREUSE VERTE - 55% (4CL)	5,00€
MENTHE PASTILLE - 24% (6CL)	5,00€
GET 27 - 21% (6CL)	5,00€
ARMAGNAC SAINT MÉRAC - 40% (4CL)	6,00€
BAILEY'S - 17% (4CL)	5,00€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération